FAMILLE PERRIN
Les Crus

# Famille Perrin Châteauneuf du Pape Blanc Les Sinards - 2021

*Les Châteauneuf-du-Pape Blancs restent des vins rares dont l'élégance et les saveurs sont à la hauteur de l'appellation.*

## PRÉSENTATION
Ce vin très rare est issu de parcelles gérées par l'équipe du Château de Beaucastel.

## LE MILLÉSIME
2021 est un millésime sous le signe de la fraicheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaitre dans les années 80/90. C'est également ce que l'on appelle "une année de vigneron", l'intervention humaine et les soins portés à la vigne ayant été décisifs pour la qualité du millésime. Marquée par des aléas climatiques, avec notamment un épisode de gel au mois d'avril et des vendanges interrompues par des pluies, cette année a en effet exigé un investissement de tous les instants de nos équipes dans le vignoble. Leur vigilance et leur engagement ont porté leurs fruits: ce millésime s'annonce plein de promesses avec de la fraicheur et un bel équilibre.

## SITUATION
Les Sinards Blancs font partie de ce que l'on appelle le Clos du château, proche de Châteauneuf-du-Pape. Le vignoble de deux hectares et demi est situé juste à côté d'une des parcelles destinées aux Sinards Rouge.

## TERROIR
Dépôts de diluvium alpins, galets et argile.

## ÉLEVAGE
Dès le mois d'août, nous effectuons des contrôles de maturité et dégustation de baies afin de déterminer la date optimale pour la vendange. Les raisins sont pressés dès l'arrivée au chai grâce à un pressoir pneumatique. Le moût est réfrigéré et le débourbage se fait par le froid, sans aucun ajout. La fermentation alcoolique démarre en cuve et dès le premier jour, le moût est entonné dans des demi-muids. Des bâtonnages réguliers sont effectués afin d'apporter rondeur et structure au vin. Après plusieurs mois en barriques, les vins sont légèrement collés avant la mise en bouteilles.

## CÉPAGES
Clairette, Grenache blanc, Roussanne

## SERVICE
Servir à 10°C dans des verres de dégustation.
Accompagnera magnifiquement vos viandes blanches et plats en crème.

## DÉGUSTATION
Élégante robe or pâle aux reflets argentés. Tout en finesse et en délicatesse, le nez dévoile un séduisant bouquet aromatique aux notes de fleurs blanches et d'acacia mêlées à des notes plus fraîches de yuzu et de fenouil. En bouche, ce vin s'ouvre sur une attaque florale bien équilibrée par un joli gras et de la rondeur, avant de dévoiler sa belle fraîcheur et beaucoup de persistance aromatique aux notes d'acacia, de pêche de vigne et d'agrumes qui se poursuit tout en longueur.



**Famille Perrin - Les Crus**
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

J91NIF

## PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

90
"A bright, floral version, with a clean, juicy fruit profile. Reveals chalky minerality that provides a foundation for white peach, Meyer lemon and yuzu, with hints of vanilla and a whiff of smoke on the well-knit palate. Grenache Blanc, Roussanne and Clairette."
**Wine Spectator**



**Famille Perrin - Les Crus**
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

J91NIF